

# Q/YHY

## 新疆叶河源果业有限公司 食品安全企业标准

Q/YHY 0001S—2023

---



2023 - 08 - 25 发布

2023 - 09 - 25 实施

---

新疆叶河源果业有限公司 发布

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆叶河源果业有限公司提出；

本标准由新疆叶河源果业有限公司起草；

本标准起草人：吴旷雷、李剑雄、杜飞云、李爽、郭梦如、杨家荣、张洋；

本标准批准人：吴晨霞；

本标准于于 2023 年 8 月 25 日首次发布。





## 1 范围

本标准规定了干制红枣的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、包装、标签、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜红枣或吊干红枣为原料，经晾晒或自然风干、筛选、分级、清洗、干燥、冷却、挑拣、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的干制红枣。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789. 4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789. 10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB4806. 8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009. 34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB16325	干果食品卫生标准	
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB/T 10782	蜜饯质量通则	
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》		

### 3 术语和定义

#### 3.1 新疆珍珠枣、新疆贡枣、新疆香枣、四木王粥枣、四木王甘枣、甘枣定义

新疆珍珠枣（灰枣）、新疆贡枣（骏枣）、新疆香枣（鸡心枣）、四木王粥枣（鸡心枣）、四木王甘枣（灰枣）、甘枣（灰枣）是红枣家族中一个独立的优良品系，地处北纬 34° 50′-40° 31′，在新疆生产建设兵团第三师特定的气候条件下形成的，果实个大饱满，色泽红润，核小肉厚，滋味甘甜，稍区别于其他红枣的明显特征。

#### 3.2 干制红枣

用充分成熟的鲜枣，在打霜期后采摘，经筛选、分级、清洗、干燥、冷却、挑拣、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的干制红枣，果皮呈红色至紫红色。

#### 3.3 干制吊干红枣

用充分成熟的鲜枣，在树上自然吊干或风干后采摘，经筛选、分级、清洗、干燥、冷却、挑拣、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的干制红枣，果皮呈红色至紫红色。

#### 3.4 外观质量

##### 3.4.1 品种特征

不同品种的红枣干制或吊干后的外观特征，如果实形状、果实大小、色泽浓淡、果皮厚薄、皱纹深浅及肉质风味等。

##### 3.4.2 果实大小均匀

同一批次、同一等级规定的干制红枣果实大小基本一致。

##### 3.4.3 肉质肥厚

干制红枣可食部分的百分率超过一定数值为肉质肥厚。

##### 3.4.4 身干

干制红枣果肉的干燥程度，以红枣含水率的高低表示。

##### 3.4.5 色泽

干制红枣果皮颜色的深浅和色泽。

A) 色泽好 干制的红枣果皮呈深红色或紫红色，颜色一致，鲜艳有光泽。

B) 色泽较好 干制的红枣果皮呈紫红色或红色，颜色较一致，有光泽。

C) 色泽一般 干制的红枣果皮呈浅红色，颜色基本一致，光泽度差。

##### 3.4.6 果形

干制红枣果实的外观形态。

A) 果形饱满 果肉肥厚，有弹性。

B) 果形良好 果肉较肥厚，弹性较好。

C) 果形一般 弹性较差。

##### 3.4.7 果形完整

果实形态完整，无缺损。

#### 3.5 杂质

##### 3.5.1 一般杂质

混入干制红枣中的枣枝、叶、泥沙及灰尘。

##### 3.5.2 有害杂质

混入干制红枣中的各种有毒、有害及其他有碍食品卫生安全的物质。如：玻璃碎片、瓷片、沙土、

石粒、金属物、沥青、水泥块、煤屑、毛发、昆虫尸体、塑料及其他有害杂质。

### 3.6 缺陷果

鲜枣在生长发育至充分成熟、采摘过程中，受病虫害、机械损伤、人工管理不当等造成损伤的果实。

### 3.7 内在品质

#### 3.7.1 含水量

干制红枣中水分的含量，以百分率表示。

#### 3.7.2 总糖

干制红枣中总糖的含量，以百分率表示。

## 4 产品分类

干制红枣按品种分为干制小红枣和干制大红枣两类。

### 4.1 干制小红枣

用新疆新鲜或吊干香枣（鸡心枣）、四木王粥枣（鸡心枣）为原料，经晾晒或自然风干、筛选、分级、清洗、干燥、冷却、挑拣、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的干制小红枣。

### 4.2 干制大红枣

用新疆新鲜或吊干珍珠枣（灰枣）、新疆贡枣（骏枣）、四木王甘枣（灰枣）、甘枣（灰枣）为原料，经晾晒或自然风干、筛选、分级、清洗、干燥、冷却、挑拣、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的干制大红枣。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

5.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

5.1.2 新鲜或吊干珍珠枣（灰枣）、新疆贡枣（骏枣）、新疆香枣（鸡心枣）、四木王粥枣（鸡心枣）、四木王甘枣（灰枣）、甘枣（灰枣）无病害、无虫蛀、无霉变，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

5.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。

5.1.4 生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

### 5.2 感官指标

5.2.1 干制小红枣[新疆香枣（鸡心枣）、四木王粥枣（鸡心枣）]感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 干制小红枣感官指标

新疆香枣 (鸡心枣)	四木王粥枣(鸡心 枣)	果形和果实大小	品质	损伤和缺陷
质量等级	质量等级	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，横径 $\geq 1.5\text{cm}$ 。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果和病虫果，破损果、油头果两项不超过3%。
特级	特级			
一级	一级	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，横径 $< 1.5\text{cm}$ 。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果、不成熟果和病虫果，破损果、油头果两项不超过5%。

5.2.2 干制大红枣[新疆珍珠枣（灰枣）、新疆贡枣（骏枣）]感官指标要求应符合表 2 的规定。



表2 干制大红枣感官指标

新疆珍珠枣（灰枣）	新疆贡枣（骏枣）	果形和果实大小	品质	损伤和缺陷
质量等级	质量等级			
（七钻） ◆◆◆◆◆◆◆◆	（七星） ★★★★★★	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，新疆珍珠枣千克果粒数≤150颗；新疆贡枣横径≥3.8cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过2%，不成熟果不超过2%，病虫果，破头果两项不超过1.5%。
一级（六钻） ◆◆◆◆◆◆◆	一级（六星） ★★★★★★	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，新疆珍珠枣千克果粒数151-165颗；新疆贡枣横径3.6-3.8cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过2%，不成熟果不超过2%，病虫果，破头果两项不超过1.5%。
二级（五钻） ◆◆◆◆◆◆	二级（五星） ★★★★★	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，新疆珍珠枣千克果粒数166-200颗；新疆贡枣横径3.2-3.6cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过2%，不成熟果不超过2%，病虫果，破头果两项不超过2.5%。
三级（四钻） ◆◆◆◆◆	三级（四星） ★★★★	果形良好，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，新疆珍珠枣千克果粒数201-255颗；新疆贡枣横径2.8-3.2cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过2.5%，不成熟果不超过2.5%，病虫果，破头果两项不超过3%。
四级（三钻） ◆◆◆◆	四级（三星） ★★★	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，新疆珍珠枣千克果粒数256-400颗；新疆贡枣横径2.4-2.8cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过3%，不成熟果不超过3%，病虫果，破头果两项不超过3%。
等外（二钻） ◆◆◆◆	等外（二星） ★★	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，新疆珍珠枣，千克果粒数401-520颗；新疆贡枣横径2.2-2.4cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过3%，不成熟果不超过3%，病虫果，破头果两项不超过3%。
等外（一钻） ◆◆◆	等外（一星） ★	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，新疆珍珠枣，千克果粒数≥521颗；新疆贡枣横径≤2.2cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过4%，不成熟果不超过4%，病虫果，破头果两项不超过4%。

5.2.3 干制大红枣[四木王甘枣（灰枣）、甘枣（灰枣）、吊干灰枣]感官指标要求应符合表3的规定。

表3 干制大红枣感官指标

四木王甘枣（灰枣）	甘枣（灰枣）	吊干灰枣	果形和果实大小	品质	损伤和缺陷
质量等级					
（七钻） ◆◆◆◆◆◆◆◆			果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，	无霉变果、浆头果不超过2%，不成熟果不超过2%，病虫果，

	数≤150颗。	杂质不超过0.5%。	破头果两项不超过1.5%。
一级（六钻） ♥♥♥♥♥♥	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数151-165颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过2%，不成熟果不超过2%，病虫果，破头果两项不超过1.5%。
二级（五钻） ♥♥♥♥♥	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数166-200颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过2%，不成熟果不超过2%，病虫果，破头果两项不超过2.5%。
三级（四钻） ♥♥♥♥	果形良好，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数201-255颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过2.5%，不成熟果不超过2.5%，病虫果，破头果两项不超过3%。
四级（三钻） ♥♥♥	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数256-400颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过3%，不成熟果不超过3%，病虫果，破头果两项不超过3%。
等外（二钻） ♥♥	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数401-520颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过3%，不成熟果不超过3%，病虫果，破头果两项不超过3%。
等外（一钻） ♥	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，千克果粒数≥521颗。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过4%，不成熟果不超过4%，病虫果，破头果两项不超过4%。

5.2.4 干制大红枣[吊干冬枣]感官指标要求应符合表4的规定。

表4 干制大红枣感官指标

吊干冬枣 质量等级	果形和果实大小	品质	损伤和缺陷
一级（七心） ♥♥♥♥♥♥♥	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，横径≥2.35cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过1%，不成熟果不超过1.5%，病虫果，破头果两项不超过2.5%。
二级（六心） ♥♥♥♥♥♥	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，横径2.15-2.35cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过1.5%，不成熟果不超过2%，病虫果，破头果两项不超过3%。
三级（五心） ♥♥♥♥♥	果形良好，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，横径1.95-2.15cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过2%，不成熟果不超过2.5%，病虫果，破头果两项不超过3.5%。
四级（四心） ♥♥♥♥	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，横径1.75-1.95cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过2.5%，不成熟果不超过2.5%，病虫果，破头果两项不超过3.5%。

等外（三心） ♡♡♡	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，横径1.55-1.75cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过2.5%，不成熟果不超过2.5%，病虫害，破头果两项不超过4%。
等外（二心） ♡♡	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，横径1.35-1.55cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过2.5%，不成熟果不超过2.5%，病虫害，破头果两项不超过4%。
等外（一心） ♡	果形一般，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，横径≤1.35cm。	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，身干，杂质不超过0.5%。	无霉变果、浆头果不超过2.5%，不成熟果不超过2.5%，病虫害，破头果两项不超过4%。

### 5.3 理化指标

理化指标应符合表5的规定。

表5 理化指标

项目	指标
水分，（果肉含水率）g/100g	≤28
总糖，g/100g	≥55
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.49
二氧化硫残留量，g/kg	≤0.1

注：除产品原料中含有的二氧化硫残留量外，本品不添加任何食品添加剂。  
农药残留限量应符合GB2763的规定。  
铅指标严于GB2762的规定。

### 5.4 致病菌限量

致病菌限量应符合表6规定。

表6 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

### 5.5 净含量及允许短缺量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 试验方法

6.1 感官指标：按GB/T5835规定的方法测定。

6.2 水分：按GB5009.3规定的方法测定。

6.3 总糖：按GB/T10782中总糖规定的方法测定。

6.4 铅：按GB5009.12规定的方法测定。

6.5 二氧化硫残留量：按GB5009.34规定的方法测定。

6.6 致病菌：沙门氏菌按GB4789.4规定的方法测定；金黄色葡萄球菌GB4789.10规定的方法测定。

6.7 净含量及允许短缺量：按JJF1070规定的方法测定。



## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一批原料、同一品种、同一规格、同一生产日期的产品为一个批次。

### 7.2 抽样

同一批次产品的抽样基数不得少于 20kg，抽样数量不少于 2kg（不少于 12 个独立包装），分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂检验：每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官、等级规格、水分、二氧化硫残留量、净含量、总糖。

### 7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产中，每年进行两次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4.2 型式检验应为第 5 章 5.2-5.5 的所有项目。

### 7.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物限量不合格不得复检。

## 8 标签、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标签

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

### 8.2 包装

食品包装用塑料袋符合 GB9683、GB/T10004、GB4806.7 的规定，食品包装用纸袋符合 GB4806.8 的规定，塑料包装用盒（罐）符合 GB4806.7 的规定，规格为 100g/袋、200g/袋、300g/袋、400g/袋、500g/袋、2500g/袋，也可根据市场需要设置其他包装规格。外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

### 8.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压，运输工具必须清洁，不得与有毒有污染物品混装混运。

### 8.4 贮存

在常温、干燥、和通风良好条件下存放，贮存场所防晒、防雨、防潮、防重压、防虫、防鼠，避免与有毒、有害、有污染的物品混放，离墙离地，分类堆放。

### 8.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。



## 兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	干制红枣	标准主要起草人	吴旷雷、李剑雄、杜飞云、李爽、郭梦如、杨家荣、张洋
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定执行，按照 GB16325《干果食品卫生标准》制定各项指标，通过对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。新鲜或吊干珍珠枣（灰枣）、新疆贡枣（骏枣）、新疆香枣（鸡心枣）、四木王粥枣（鸡心枣）、四木王甘枣（灰枣）、甘枣（灰枣）无病害、无虫蛀、无霉变，符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。生产用水符合GB5749的规定。</p> <p>2、生产工艺：以新鲜红枣或吊干红枣为原料，经晾晒或自然风干、筛选、分级、清洗、干燥、冷却、挑选、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的干制红枣。生产加工过程中的卫生要求符合GB14881的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合GB16325、GB29921、GB2760、GB2762的规定。</p> <p>根据产品特点制定：水分、总糖指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官指标：按 GB /T5835 规定的方法测定。水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。总糖：按 GB/T10782 中总糖规定的方法测定。铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。二氧化硫残留量：按 GB5009.34 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定；金黄色葡萄球菌 GB4789.10 规定的方法测定；净含量及允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本企业制定铅<math>\leq 0.49\text{mg/kg}</math>，指标严于 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>标准于 2023 年 月 日至 2023 年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站公示，期间没有（有）收到修改意见。</p>			



